

SECONDI PIATTI

Capocollo con le mele e le cipolle

di: *Cookaround*



Il capocollo con le mele e le cipolle è uno di quei secondi piatti molto gustosi e saporiti che risultano perfetti da portare a tavola quando si ha voglia di stupire e di sorprendere. La ricetta non è difficile, seguendo con attenzione i nostri passaggi verrà un piatto spettacolare. La dolcezza delle mele e delle cipolle vanno in contrasto con la sapidità della carne e da questi vari ingredienti nasce un mix di sapori eccezionali.

La ricetta che qui andiamo a darvi è perfetta da servire magari in un giorno freddo poiché è decisamente classificabile nei comfort food, ovvero quei piatti che ristorano il cuore e la mente oltre che lo stomaco!

Molto spesso il capocollo si confonde con la coppa e la lonza, e in effetti sono molto simili questi tagli ma hanno piccole differenze.

L'uso del maiale come ingrediente risale a molti anni fa, si trovano ricette scritte già nell'epoca romana, qui anche se la dieta di tutti era prettamente vegetariana, l'uso della carne di maiale era concesso e legato ad alcuni periodi dell'anno. Quando siete alla ricerca di un secondo piatto molto gustoso, dall'abbinamento particolare a dal capocollo con mele e cipolle. Un secondo piatto ricco e gustoso perfetto per chi vuole fare un secondo ricco e goloso perfetto infatti per un pranzo importante in cui si vuol fare bella figura. Ancora oggi questi tagli si trovano sia per il consumo fresco che per essere trasformati in salumi. Il capocollo a differenza della lonza si trova proprio tra la testa e la spalla dell'animale, ha una carne più tenera e leggermente più grassa e la sua cottura richiede tempi più lunghi.

Questo è di certo un secondo piatto inusuale ma decisamente saporito e da provare alla prima occasione. La carne si sposa benissimo con il sapore delle cipolle e delle mele. Provatelo vi stupirà per la sua bontà! Insomma se volete stupire i vostri cari portando a tavola un secondo di carne di maiale piatto stuzzicante, goloso, con un crema fantastica che fa venire l'acquolina, questa ricetta è perfetta per voi! Semplicissima ma davvero tanto saporita e gustosa!

Se amate i secondi di carne e vi piace sperimentare sempre nuove ricette con abbinamenti particolari,

ecco per voi altre idee di ricette con il capocollo da gustare e preparare quanto prima in occasione di cene gustose:

[fusilli con il capocollo](#)

[capocollo alla tedesca](#)

[capocollo con mele all'aglio](#)

INGREDIENTI

CAPOCOLLO 4 fette

MELE ROSSE 2

BURRO 40 gr

CIPOLLE 2

SIDRO DI MELE 1 bicchiere

BRODO VEGETALE 150 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del capocollo con le mele e le cipolle per prima cosa tagliate a fette spesse le mele.







2 Versate all'interno di una casseruola, un filo d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete nella casseruola con l'olio caldo, le fette di capocollo e, a fuoco sostenuto lasciatele rosolare bene da entrambi i lati. Insaporite le fette di carne con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Rimuovete le fette di capocollo dalla casseruola e, tenetele momentaneamente da parte.







- 3 Mettete nella stessa casseruola, dove avete appena rosolato la carne, il burro. Lasciate sciogliere il burro e, aggiungete nella casseruola le cipolle e le mele tagliate a fette. Fatele rosolare bene da entrambi i lati, quindi unite nella padella il sidro e il brodo. Portate quasi a bollire e, riunite nella casseruola le fette di capocollo, proseguite la cottura fino a far ridurre il liquido, girando di tanto i tanto.





- 4 QUando il tutto sar  ben cotto e amalgamato, impiatate le carne servendola con il sughetto.

